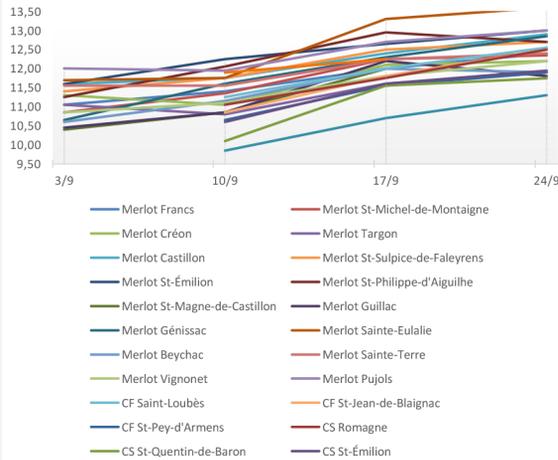
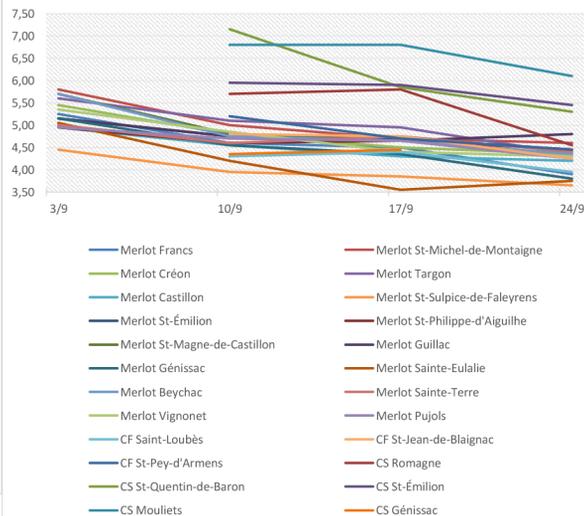


CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES	IPT	ANTHO.	
		g/L	16,83 g	g/100mL	g/L		mg/L	g		mg/L	
Merlot	Frans	209	12,40	3,90	2,3	3,34	122	123			
	St-Michel-de-Montaigne	208	12,35	4,60	2,2	3,21	103	155			
	Créon	205	12,20	4,35	1,8	3,22	67	140	13,8	180	
	Targon	200	11,90	4,35	3,3	3,35	86	191			
	Castillon	217	12,90	4,20	1,6	3,28	17	183			
	St-Sulpice-de-Faleyrens	214	12,70	3,65	2,0	3,42	142	154			
	St-Émilion	219	13,00	4,45	1,4	3,21	177	160			
	St-Philippe-d'Aiguilhe	214	12,70	4,45	1,8	3,23	143	192	8,3	114	
	St-Magne-de-Castillon	Vendangé									
	Guillac	199	11,80	4,80	2,4	3,26	193	166			
	GéniSSac	216	12,85	3,80	1,9	3,35	146	191			
	Sainte-Eulalie	229	13,60	3,75	1,4	3,38	91	130			
	Beychac	200	11,90	4,35	3,1	3,36	97	185	11,4	185	
	Sainte-Terre	209	12,40	4,40	1,7	3,24	139	156	10,8	142	
	Vignonet	205	12,20	4,30	2,7	3,38	211	185	8,8	128	
	Pujols	219	13,00	4,25	1,0	3,19	107	159			
	Moyenne au 24/09/2024	211	12,5	4,2	2,0	3,3	123	165	10,6	150	
Moyenne au 17/09/2024	207	12,31	4,49	2,33	3,25	117	169	10	140		
Cabernet franc	Saint-Loubès	211	12,55	3,95	1,8	3,34	123	134			
	St-Jean-de-Blaignac	210	12,50	4,25	1,9	3,27	96	134			
	St-Pey-d'Armens	200	11,90	4,45	2,9	3,29	49	112			
	Moyenne au 24/09/2024	207	12,32	4,22	2,2	3,30	89	127			
	Moyenne au 17/09/2024	198	11,78	4,62	2,77	3,23	74	124			
Cabernet sauvignon	Romagne	210	12,50	4,55	3,2	3,30	51	121			
	St-Quentin-de-Baron	198	11,75	5,30	3,4	3,07	101	105			
	St-Émilion	201	11,95	5,45	4,0	3,12	177	97	10,5	123	
	Mouliets	190	11,30	6,10	4,7	3,08	130	139			
	GéniSSac	Vendangé									
	Moyenne au 24/09/2024	200	11,88	5,35	3,83	3,14	115	116	10,5	123	
Moyenne au 17/09/2024	195	11,57	5,76	4,22	3,10	98	115	16	143		

Évolution du TAP



Évolution de l'AT



Merlot

État sanitaire :

Les pluies des derniers jours et la maturité avancée du merlot sont favorables à la pourriture. La plupart des parcelles sont à maturité, il faut vendanger au plus vite avant les éventuelles fortes pluies annoncées.

Dégustation des baies :

On a toujours de l'hétérogénéité sur tous les secteurs mais l'équilibre est bon. Il y a du fruit frais et un peu de fruit mûr sur certains secteurs les plus précoces.

Observations :

- Volume des baies stable
- Très légère évolution du TAVP
- Les baies fissurent à cause des pluies
- La majorité des rosés sont rentrés la semaine dernière : les jus sont colorés, fruités et les débouabages se déroulent bien.
- Sur les parcelles qui ont du botrytis, contactez votre oenologue pour personnaliser le protocole de vinification et stopper la laccase (SO₂, enzymes, copeaux de bois frais et chauffé, tanins...)
- A vendanger rapidement

Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire :

Le botrytis commence à attaquer le cabernet franc principalement. Sur certains secteurs les plus précoces, on a du fruit dans le cabernet franc. A vendanger cette semaine ou semaine prochaine en fonction des prochaines pluies, de l'état sanitaire et de la dégustation. Les cabernet sauvignon ont toujours une forte acidité et du végétal à la dégustation.

Dégustation des baies :

Bonne évolution de la maturité, on a du fruité sur la plupart des cabernet franc. Des pellicules épaisses, des pépins verts, du végétal et de l'astringence sur le cabernet sauvignon.

Observations :

- Légère évolution du TAVP.
- Les cabernet franc sont proches de la maturité mais les cabernet sauvignon sont plus en retard
- Bien suivre l'état sanitaire
- Prélèvement de maturité à réaliser pour les rosés et les rouges